



# LES ESSENTIELS

## SOLUTION SULFUREUSE 6%

---

**Solución de anhídrido sulfuroso al 6% para el sulfitado de mostos y vinos**

### CARACTERÍSTICAS

---

**SOLUTION SULFUREUSE 6%** es una solución de dióxido de azufre puro disuelto en agua. **SOLUTION SULFUREUSE 6%** se presenta en forma de un líquido transparente, casi incoloro. Su olor, como la del SO<sub>2</sub>, es fuerte, picante y sofocante.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Estabilización microbiana.
- Protección contra la oxidación.
- Conservación del vino.

### APLICACIÓN

---

Sulfitado de mostos y vinos.

### DOSIS

---

Dosis a adaptar en función del sulfitado deseado.

1 cL de **SOLUTION SULFUREUSE 6%** aporta 0.6 g de SO<sub>2</sub> puro.

La concentración máxima de SO<sub>2</sub> en el vino está regulada: consulte la normativa vigente.

### MODO DE EMPLEO

---

**SOLUTION SULFUREUSE 6%** puede añadirse directamente al volumen a tratar.

A ser posible, utilizar una bomba dosificadora para la adición. Homogeneizar cuidadosamente.

### Precauciones de utilización:

Debido al carácter irritante de **SOLUTION SULFUREUSE 6%**, evitar el contacto con los ojos y las mucosas.

### PRESENTACIÓN

---

Bidón de 10 L

### CONSERVACIÓN

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se da sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*

**190/2021 – 1/1**